

## RINGKASAN

**Pengaruh Penambahan Ekstrak Antosianin Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas L*) Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik Pada Cendol**, Wira Aragani Harliansyah, NIM. B32160792, Tahun 2019, Halaman, Pogram Studi Teknologi Industri Pertanian, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pembimbing M. Ardiansyah Surya N., S.Si, M.Si.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L*) salah satu hasil pertanian Indonesia yang memiliki kandungan karbohidrat cukup potensial, warna ungu yang terdapat pada ubi jalar ungu merupakan antosianin, keberadaan senyawa antosianin pada ubi jalar ungu berfungsi sebagai komponen pangan sehat. Penggunaan pewarna dalam industri pangan dimaksudkan untuk memberi penampakan produk yang baik. Dipasaran banyak ditemukan produk dengan penggunaan pewarna sintetis karena harga yang lebih murah, stabil dalam pengolahan dan penyimpanan, serta mudah diaplikasikan. Namun, pewarna sintetis apabila tidak dibatasi penggunaannya, berisiko terhadap keamanan pangan karena dapat bersifat karsinogenik.

Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kadar antosianin total pada ubi jalar ungu setelah dilakukan pengolahan cendol, selain dari itu penelitian dilakukan untuk menjelaskan bagaimana melakukan pengolahan cendol dengan penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu agar diterima konsumen. Penelitian dilakukan dengan metode RAL (Rangkaian Acak Lengkap) dengan pengujian lanjut tukey taraf 1%, pengujian kadar total antosinin dilakukan di laboratorium analisis dengan menggunakan alat spektrofotometer menggunakan panjang gelombang 510 nm dan panjang gelombang maksimal 700 nm pada pH1,0 dan pH4,5.

Hasil dari penelitian pengujian kadar total antosianin didapatkan hasil rata-rata 136,2 mg/100g sampai 136,6 mg/100g hal tersebut menunjukkan bahwa semakin banyak penambahan ekstrak antosianin pada cendol semakin besar kadar antosianin yang didapatkan, sedangkan pada pengujian warna dengan menggunakan colour reader pada notasi L\* menurut uji ANOVA dengan pengujian lanjut tukey taraf 1% tidak berbeda nyata, hal tersebut sama dengan hasil pengujian warna notasi b\* sedangkan pada notasi a\* didapatkan hasil tidak berbeda nyata. Pada pengujian organoleptik dengan menggunakan parameter rasa, aroma, warna dan tekstur pada penelitian formulasi cendol yang dapat diterima konsumen menggunakan formulasi A3 dengan penambahan ekstrak antosianin ubi jalar ungu 75%.